

Drodzy goście
W celu uniknięcia reakcji alergicznej, prosimy poinformować obsługę o swoich alergiach. Wykaz alergenów znajduje się na końcu karty.
*Dear guests
In order to avoid an allergic reaction, please inform the staff about your allergies. The list of allergens can be found at the end of the card.*

DIAMOND STEAKS

Wołowina sezonowana na miejscu / Seasoned beef on site*

New York Steak 115,00 PLN
Sirloin from the top loin

Rib Eye Steak 127,00 PLN
Rib Eye from the upper rib

Filet Mignon Steak 115,00 PLN
Filet Mignon from the tenderloin

T-Bone Steak 152,00 PLN
T-Bone from the short loin

Deska steków (New York, Rib Eye, Filet Mignon) dla 3-4 osób 360,00 PLN
Frytki / ziemniaki pieczone w soli / krążki cebulowe/ warzywa grillowane
sos z zielonego pieprzu / sos demi-glace
*Steak platter(New York, Ribe Eye, Filet Mignon) for 3-4 people
Fries / potatoes baked in salt/ onion rings/ grilled vegetables
green pepper sauce / demi-glace sauce
W cenie zestawu do wyboru: masło ziołowe / sos z zielonego pieprzu
Choose from either herb butter or green pepper sauce*

Żeberka Wieprzowe 79,00 PLN
*Pieczone ziemniaki/ Sos BBQ/ coleslaw/ masło
Pork Rib
Beaked potatoes/sauce BBQ/coleslaw/ butter*

Dodatki na życzenie: 10,00 PLN
frytki crispers / ziemniak pieczony w soli / warzywa grillowane /
mieszane sałaty z winegretem

*Additions to your steak:
Crispers fries/ baked potato in salt / grilled vegetables /
mixed lettuce with vinaigrette*

BURGERS

Classic Burger Diamond 49,00 PLN
Wołowina 200g/ sałata strzępiasta /piklowana cebula / ogórek/ sos koktajlowy/ frytki crispers/
bekon/ ser mimolette/ bułka
The "BD" Classic
200g Beef patty/ lettuce / pickled onion / pickles / burger sauce / crisper fries/ bacon/ mimolette cheese/ brioche bun

*Dodatki: Jajko sadzone
Additions: Fried egg*

Burger z Jelenia 49,00 PLN
Mięso z dziczyzny/ sałata rzymska/ ogórek kiszony/ karmelizowana cebula/ ser wędzony/ fuczki/
sos z korniszonów
*Deer burger
Game meat/ romaine lettuce/ pickled cucumber/ carmelized onion/ smoked cheese/ fuczki/ gherkin sauce*

Burger z grillowanym camembertem  42,00 PLN
*Camembert/morelowe chutney / św.ogórek / sałata lodowa / piklowane chilli/ sos z korniszonów
Burger with grilled Camembert
Camembert/apricot chutney/ cucumber/ iceberg lettuce/ pickled chilli/ gherkin sauce*

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Jagnięcina 64,00 PLN
Paluchy ziemniaczane/brokuly/ groszek cukrowy/ demi-glace z pieczonym czosnkiem/ ziołowa oliwa/ tzatziki

Lamb

Potato sticks/ broccoli/ sugar snap peas/ demi-glace with roasted garlic/ herb olive oil/ tzatziki

Grilowany Okoń morski 61,00 PLN
Sałatka z kompresowanym ogórkiem/ grzyby shimej/ biała rzepa/ papryka/ dresing cytrynowy z chilli i kolendrą

Grilled Sea bass

Salad with compressed cucumber/ shime mushrooms/ white turnip/ peppers/ lemon dressing with chilli and coriander

Pieczona pierś z kurczaka 45,00 PLN
Puree pietruszkowo-ziemniaczane / konfitowana szalotka / groszek cukrowy/ kalafior/ marchew/ sos estragonowy

Roasted chicken breast

Parsley and potato puree/ confit shallots/ sugar snap peas/ cauliflower/ carrots/ tarragon sauce

Policzki wieprzowe 59,00 PLN
Puree z brukwi/ gołąbek/ borowiki/ buraki karmelizowane

Pork cheeks

Turnip puree/ cabbage roll/ porcini mushrooms/caramelized beetroots

Wolno pieczona wieprzowina z faszerowanym ziemniakiem i pasternakiem 49,00 PLN
Twaróg/ pasternak/ ziemniak z gzikiem/ borowiki/ puree z marchewki

Slow-roasted pork with stuffed potato and parsnip

Cottage cheese/parsnip/potato/porcini mushrooms/carrot puree

Tradycyjny kotlet schabowy 44,00 PLN
Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / marchew/ groszek

The "BD" pork chop

Mashed potatoes / buttered cabbage/ carrots/peas

Pappardelle grzybowe z wołowiną 49,00 PLN
Wołowina/ pomidory koktajlowe/ borowiki/ rukola/ grana padano

Mashroom pappardelle with Beef

Beef/coctail tomatoes/ mashroom/ arugula / grana padano

Tagiatelle szpinakowe 49,00 PLN
Łosoś/ Sos cytrynowy/ dziki brokuł

Spinach tagiatelle

Salmon/lemon sauce/wild broccoli

Risotto z borowikami 38,00 PLN
Borowiki/ szalotka/ białe wino/ grana padano/ ziemia oliwkowa/

Boletus risotto

Porcini mushrooms / shallot / white wine / Grana Padano/ olive dust /

DESERY

DESSERTS

Fondant czekoladowy 28,00 PLN

Jabłko/ śliwka/ lody cytrynowe

Chocolate fondant

apple/ plum/ cinnamon ice cream

Pumpkin spice 24,00 PLN

Dynia/ czekolada/ kawa

Pumpkin spice

Pumpkin/ chocolate / coffee

Ptasie mleczko 24,00 PLN

Mus z kwaśnej śmietany/ gruszka/ rokitnik

Marshmallow

Sour cream mousse/ pear/ buckthorn

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar siekany Polędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze/ anchois/ majonez/ <i>"BD" Beef Tartare</i> <i>Beef Tenderloin/ pickles/ mushroom/ shallot/ quail egg/ anchois/ mayonnaise</i> <i>Accompanied with bread & butter</i>	54,00 PLN
Carpaccio z Jelenia Rukola / kurki marynowane/ oliwa truflowa/ grana padano/ focaccia <i>Deer carpaccio</i> <i>Arugula/ marinated chanterelles/ truffle olives/ grana padano</i>	49,00 PLN
Łosoś w teryjaki Dziki brokuly/ Kimchi/ Majonez Wasabi/ sezam <i>Salmon in teriyaki</i> <i>Wild broccoli/ Kimchi/ Wasabi Mayonnaise/ sesame</i>	46,00 PLN
Smażone Krewetki w białym winie Chilli/ czosnek/ natka pietruszki/ grzanki/ cebula/ białe wino <i>Sauteed King Prawns</i> <i>Chilli/ garlic/ parsley/ croutons/ onion/ white wine</i>	41,00 PLN
Karmelizowana wątróbka drobiowa w sosie orientalnym z sałatką kimchi <i>Caramelized chicken liver oriental sauce with kimchi</i>	29,00 PLN

SALAATKI

SALADS

Cezar z kurczakiem Kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Chicken & Bacon Caesar</i> <i>Chicken breast/ bacon/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ croutons</i>	39,00 PLN
Cezar z krewetkami Krewetki/ vongole/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Prawns Caesar</i> <i>Tiger prawns/ vongole/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ crotons</i>	44,00 PLN
Sałatka z nicejska Tuńczyk/ jajko/ anchois/ papryka/ goszek cukrowy/ oliwki kalamaty <i>Niçoise salad</i> <i>Tuna/ egg/ anchois/ pepper/ sugar snap peas/ kalamata olives onion/</i>	46,00 PLN
Sałatka Vegańska  Tofu/ awokado/ pomidor koktajlowy/ papryka/ oliwki kalamaty/ <i>Vegan salad</i> <i>Tofu/ avocado/ cocktail tomato/ pepper/ kalamata olives</i>	37,00 PLN

ZUPY

SOUPS

Z dalekiego wschodu  Makaron ryżowy / chilli / polędwica wołowa/ grzyby mun <i>From the far east</i> <i>Rice noodles/ chilli/ sirloin of beef/ mushrooms mun</i>	29,00 PLN
Indonezyjska Limonka / kurczak / krewetki <i>Indonesian</i> <i>Lime/ chicken/ prawns</i>	29,00 PLN
Krem z pieczonego czosnku Popcorn z kaszy gryczanej/ focaccia z parmezanem <i>Roasted garlic Cream</i> <i>Buckwheat popcorn/ focaccia with parmesan</i>	26,00 PLN

APERITIF/DIGESTIVE 4 CL

Villa Cardena Aperitivo 11%	17 PLN
Campari Bitter 25%	19 PLN
Martini Extra Dry, Bianco, 14,4% Rosso, Rose 10cl	18 PLN
Cachaca 38%	18 PLN

TEQUILA 4 CL

Jose Cuervo Silver 38%	19 PLN
Jose Cuervo Reposado 38%	19 PLN

RUM 4 CL

Negrita Dark, White 37,5%	19 PLN
Brugal 1888 Gran Reserva 40%	36 PLN
Kraken Black Spiced 40%	24 PLN
Demon's Share La Reserva 6 YO 40%	26 PLN
Bumbu The Original Rum 40%	25 PLN
Zacapa Centenario 23 YO 40%	44 PLN

GIN 4 CL

Gunpowder Gin with Sard. Citr. 43%	24 PLN
Gunpowder Gin with Cali. Oran. 43%	24 PLN

Gin pochodzący z Irlandii. Produkowany z 12 wybranych roślin z dodatkiem owocu pochodzącego z małej włoskiej wioski Siniscola o nazwie "Citrus monstrosa" oraz z kalifornijskim pomarańczami.

Gin from Ireland. Made from 12 selected plants with the addition of fruit from the small Italian village of Siniscola called "Citrus monstrosa" and with Californian oranges.

Whitley Neill Distiler's Cut 43%	19 PLN
----------------------------------	--------

Whitley Neill Rhubarb & Ginger 41,3%	19 PLN
--------------------------------------	--------

Najwyższej jakości gin rzemieślniczy i uznana angielska marka, której tradycja sięga 1762 roku. Wyjątkowy styl ginu został oparty na dziewięciu starannie wyselekcjonowanych składnikach botanicznych pochodzących z Półwyspu Iberyjskiego, Bałkanów, północnej Afryki i Azji południowo – wschodniej.

The highest quality craft gin and a recognized English brand, whose tradition dates back to 1762. The unique style of gin is based on nine carefully selected botanical ingredients from the Iberian Peninsula, the Balkans, northern Africa and south-east Asia.

WÓDKA 4CL**VODKA 4CL**

Belvedere Pure 40%	24 PLN
J.J Baczewski 40%	14 PLN
J.J Baczewski Wiśniówka 38%	14 PLN
Ostoya 40%	14 PLN
Finlandia 40%	12 PLN
Finlandia Smakowa 37,5%	12 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	12 PLN

WHISKY/ WHISKEY/ BOURBON 4 CL

Chivas Regal 12 YO 40%	24 PLN
Grant's 12 YO 40%	24 PLN
Monkey Shoulder 40%	28 PLN
Jack Daniel's Old No. 7 40%	22 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack 40%	26 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	39 PLN
Woodford Bourbon Whiskey 43,2%	32 PLN

LEGENDARY AMERICAN WHISKEY ICONS

Buffalo Trace 40%	21 PLN
Sazerac Rye 45%	26 PLN
Eagle Rare 45%	28 PLN
Elijah Craig 47%	28 PLN
Rittenhouse Rye 50%	28 PLN

SINGLE MALTS 4 CL

Region Highlands

Smak: wytrawny i nasyceny

Whisky często mają zbalansowany charakter. Smaki wrzosowe i nieco dymne pochodzą z północy a słodko-kwiatowe z południa regionu.

Taste: dry and saturated. Whiskey often has a balanced character. Heather and slightly smoky flavors come from the north and sweet and floral from the south of the region.

Highland Park 10 YO 40%	26 PLN
Highland Park 12 YO 40%	28 PLN
Highland Park 15 YO 44%	52 PLN
Glenmorangie 12 YO 43%	48 PLN

Region Speyside

Smak: owocowy i aromatyczny

W whisky wyraźnie wybijają się aromaty miodu, wanilii i świeżych owoców (jabłek, gruszek).

Taste: fruity and aromatic. The aromas of honey, vanilla and fresh fruit (apples, pears).

Macallan 12 YO 40%	48 PLN
Glenfiddich 12 YO 40%	32 PLN
Singleton 12 YO 40%	28 PLN
The Glenlivet 12 YO 40%	32 PLN

Region Islay

Smak: morski i mocno torfowy

Whisky z Islay charakteryzuje się aromatem złożonym z dymu, torfu, wodorostów, jodu i soli morskiej.

Taste: sea and very peaty. Islay whiskey is characterized by an aroma composed of smoke, peat, seaweed, iodine and sea salt.

Cao Ila 12 YO Scotch Whisky 43%	42 PLN
Talisker (Skye) 45,8%	31 PLN

IRISH WHISKEY 4 CL

Bushmills 10 YO Single Malt 40%	29 PLN
Jameson 40%	19 PLN

COGNAC/BRANDY 4 CL

Remy Martin VSOP 40%	39 PLN
Remy Accord Royal 40%	43 PLN
Hennessy VS 40%	32 PLN
Metaxa 7* 40%	21 PLN
Torres 10 YO Gran Reserva 38%	21 PLN

LIKIERY 4 CL

LIQUEURS 4 CL

Bottega Limoncino 30%	17 PLN
Bottega Sambuca 40%	18 PLN
Fireball 33%	17 PLN
Malibu 18%	16 PLN
Kahlua 20%	18 PLN
Bailey's 17%	17 PLN
Jägermeister 35%	19 PLN
Passoa 15%	16 PLN
Bols Mix smaków (Blue 21%, Lychee 17%, Strawberry 17%, Elderflower 17%, Peach 17%, Triple Sec 38%)	16 PLN

NALEWKI BIESZCZADZKIE 4CL BIESZCZADY TINCTURES 4CL

Tarninówka 22,6%	21 PLN
Bzianka 37,6%	21 PLN
Szyszka Mocna 39%	21 PLN
Pokrzywówka 37,9%	21 PLN
Nostrzykówka 31,2%	21 PLN

ZESTAW DEGUSTACYJNY NALEWEK DO WYBORU 4 X 2CL 34 PLN

TASTING SET OF TINCTURES TO CHOOSE FROM 4 X 2CL

PIWO BECZKOWE*Draught beer*

Pilsner Urquell 0,4l 4,4% 19 PLN

PIWO BUTELKOWANE*Bottled beer*

Pilsner Urquell 0,5l 4,4% 21 PLN

Książęce Pszeniczne 4,9%, Ipa 5,4% 17 PLN

Lech Premium 0,5l 4,8% 16 PLN

Calsberg 0,5l 5% 17 PLN

Corona 0,35l 4,5% 19 PLN

Grimbergen Blonde 0,33l 6,7% 19 PLN

Grimbergen Amber 0,33l 6,5% 19 PLN

Grimbergen Blanche 0,33l 6% 19 PLN

PIWO BUTELKOWANE BROWAR**ŁAŃCUT (REGIONALNE)***Bottled beer Łańcut Brewery (Regional)*

Wybór piw regionalnych 0,5l 5,3% 21 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE*Non-alcoholic beer*

Lech Free 0,33l 14 PLN

Lech Free Mix Smaków 0,33l 14 PLN

Corona 0% 0,35l 19 PLN

**NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES**Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, 11 PLN
*Fanta, Kinley Tonic 0,25l*Fuze Tea-Cytrynowa, Brzoskwiniowa 11 PLN
*Fuze Tea Lemon, Peach 0,25l*Soki owocowe 0,25l 11 PLN
*Juice*Sok ze świeżych owoców 0,25l 22 PLN
*Freshly squeezed juice*Soki owocowo-warzywne 0,25l 18 PLN
*Fruit and vegetable juices*Red Bull 0,25l 19 PLN
*Energy Drink*Thomas Henry Botanical Tonic 0,20l 14 PLN
*Tonik botaniczny*Thomas Henry Cherry Blossom 0,20l 14 PLN
*Tonik z kwiatów wiśni*Thomas Henry Ginger Beer 0,20l 14 PLN
*Tonik Imbirowy*Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20l 14 PLN
*Tonik grejpfrutowy***WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA***Sparkling water, still water*

Woda źródlana 1 l 17 PLN

Kropla Beskidu 0,33l 12 PLN

Kropla Beskidu 0,75l 17 PLN

NAPOJE GORĄCE*Hot beverages*

Espresso 12 PLN

Espresso Macchiato 13 PLN

Double espresso 14 PLN

Double espresso Macchiato 15 PLN

Americano 14 PLN
Black coffee

Cappuccino 17 PLN

Caffe Late 17 PLN

Flat White 17 PLN

Latte Macchiato 17 PLN

Latte Macchiato Smakowe 18 PLN
(Biała czekolada, Vanilia, Karmel, Kokos, Migdał)Czekolada na gorąco 18 PLN
*Hot Chocolate*Kawa mrożona 19 PLN
*Ice Coffee*Wybór Herbat Eilles Diamond 11 PLN
*Selection of teas*Wybór Herbat Liściastych 12 PLN
A selection of leaf teas

Jeżeli smakuje Ci Nasza kawa, to teraz możesz ją zabrać ze sobą w postaci pełnowymiarowego opakowania mieszanki ziaren aby cieszyć się tym smakiem w swoim domu.
If you like our coffee, now you can take it with you in the form of a full-size package of a mixture of beans to enjoy this taste at home

Kawa Brazil Guaxupe 0,5kg 89 PLN
Brazil Guaxupe Coffee

NAPOJE MIESZANE

Mixed drinks

LONG DRINKS

Jeśli nie znaleźli Państwo swojego ulubionego koktajlu proszę zapytać obsługę o koktajl spoza karty. Z przyjemnością przygotujemy go wedle Państwa preferencji smakowych :)

AIR FIREBALL 29 PLN

Fireball, Monin Falernum, Sok z limonki, Angostura Bitter, Sok jabłkowy
Fireball, Monin Falernum, Lime juice, Angostura Bitter, Apple juice

VELVET SMOOTHIE 31 PLN

Finlandia Blackcurrant, Bols Lychee, Bols Blue, Monin Mango, Sok z limonki, Sok pomarańczowy, Sok ananasowy
Finlandia Blackcurrant, Bols Lychee, Bols Blue, Monin Mango, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice

APERITIVO SPRITZ 32 PLN

Villa Cardena Aperitivo, Prosecco Extra Dry, Woda gazowana
Villa Cardena Aperitivo, Prosecco Extra Dry, Sparkling water

WHITLEY CHERRY HIGHBALL 32 PLN

Whitley Neill Rhubarb Gin, Triple sec, Sok z limonki, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom
Whitley Neill Rhubarb Gin, Triple sec, Lime juice, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom

BAHAMA MAMA 32 PLN

Brugal Anejo Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Sok z limonki, Sok ananasowy
Brugal Anejo Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Lime juice, Pineapple Juice

NAPOJE MIESZANE

Mixed drinks

SHORT DRINKS

Jeśli nie znaleźli Państwo swojego ulubionego koktajlu proszę zapytać obsługę o koktajl spoza karty. Z przyjemnością przygotujemy go wedle Państwa preferencji smakowych :)

HIGHLAND NEW YORK SOUR 36 PLN

Highland Park 10 YO Single Malt, Syrop cukrowy, Sok z cytryny, Angostura Bitter, Czerwone wino
Highland Park 10 YO Single Malt, Lemon Juice, Angostura Bitters,, Foamee, Sugar syrup, Red Wine

PORN STAR MARTINI 32 PLN

Wódka Waniliowa, Puree Marakuja, Syrop Vaniliowy, Sok z limonki, Wino musujące
Vanilla Vodka, Passoa, Vanilla Syrup, Lime Juice, Sparkling Wine

MISSIONARY'S SHORT DOWNFALL 29 PLN

Mięta, Brugal Anejo Rum, Bols Lychee, Syrop z agawy, Sok z limonki, Sok ananasowy, Foamee
Mint, Brugal Anejo Rum, Bols Lychee, Agava Syrup, Lime juice, Pineapple juice, Foamee

BOURBON MAID 31 PLN

Buffalo Trace Bourbon, Bols Melon, Sok z cytryny, Syrop z agawy, Ogórek
Buffalo Trace Bourbon, Bols Melon, Lemon juice, Agava syrup, Cucumber

SHERRY PEACH COCKTAIL 29 PLN

J. Baczewski Wiśniówka, Bols Amaretto, Monin Poziomka, Sok z limonki, Angostura Bitter
J. Baczewski Sherry, Bols Amaretto, Monin Wild strawberry, Lime juice, Angostura Bitter

KOKTAJLE BEZALKOHOŁOWE

Non-alkoholic cocktails

PASSION FRUIT VIRGIN PUNCH II 24 PLN

Marakuja, Winter Spice, Sok z limonki, Sok bananowy, Sok ananasowy
Passion Fruit, Winter Spice, Lime Juice, Banana Juice, Pineapple Juice

RASPBERRY VERGIN COCKTAIL 24 PLN

Puree malinowe, Falernum Tiki Syrop, Sok z limonki, Sok ananasowy, Sok pomarańczowy
Raspberry puree, Falernum Tiki Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice, Orange Juice